

EL TEQUITO

MEXICAN KITCHEN
EST. 1991



NACHOS

- SALSAS MIXTAS**^{1,2} 7
NACHO CHIPS FÜR 3 SOSSENFREAKS.
GUACAMOLE, PASILLA DE OAXACA CHILI-SALSA, PICO DE GALLO MIT MANGO UND SCHOKOLADIGER MOLO POBLANO SALSA.
- EL CHAPO**^{1,4} 8
TORTILLA CHIPS MIT GUACAMOLE, PICO DE GALLO, GEPICKELTEN PINK ONIONS, POBLANO CHILI SALSA UND QUESO FRESCO.
- CON CARNE**^{1,2,4} 7
NACHOS MIT WÜRZIGEM RINDER-HACKFLEISCH, TOMATEN, JALAPEÑO CHILIS, KORIANDER UND KÄSE.
- TRADICIONAL (GUACAMOLE)**^{4,11} 7
UNSERE LEGENDÄRE GUACAMOLE; DAZU ETWAS PICO DE GALLO UND HAUSGEMACHTEN NACHO CHIPS.

ZUM SELBERMACHEN
ALLE ZUTATEN KOMMEN FRISCH AN DEN TISCH. **6,5€**

ENSALADAS

- EL TEQUITO CAESAR SALAD**² 12,5
ROMANA-SALATHERZEN MIT UNSEREM ORIGINAL CAESAR-DRESSING, GEGRILLTER HÄHNCHENBRUST, TORTILLA CHIPS UND PARMESAN.
- ENSALADA DEL MES**² 9,5
MIT AUSGESUCHTEN ZUTATEN. FRISCH UND PASSEND ZUR SAISON.

ENTRADAS

- BLACK BEAN CHILI CON CARNE**^{1,2,4} 6,5
EXTRALANG GESCHMORTES RINDFLEISCH MIT CHILI, SCHWARZEN BOHNEN, SOUR CREAM UND UNSEREN HAUSGEMACHTEN NACHO CHIPS.
- SEA FOOD GUMBO**⁴ 9,5
KREOLISCHER MEERESFRÜHES EINTOPF MIT OKRA, KORIANDER UND CAJUN REIS.
- AGUACHILE - CEVICHE AUF MEXIKANISCH**^{1,4} 12,5
YELLOWFIN THUNFISCH MARINIERT IN GRAPEFRUIT, LIMETTENSAFT UND WEISSER SOJASAUCE, MIT YICAMA WURZEL, RETTICH, CHILI, PHYSALIS UND KORIANDER.
- CAMOTES**^{1,2} 5
SÜSSKARTOFFEL-WEDGES MIT CHILI SALSA.

FAJITAS FABULOSAS

- WEIZEN TORTILLAS ZUM SELBERFÜLLEN, MIT GRILLGEMÜSE, SOUR CREAM, GUACAMOLE, PICO DE GALLO, SCHWARZEN BOHNEN UND CILANTRO.
- MIT GEGRILLTER HÄHNCHENBRUST** +4
MIT RINDERSTEAK-STREIFEN +5,5
MIT GARNELEN VOM GRILL +5,5
MIT BLACKEND KINGKLIP FISCH +5,5
MIT DREI TOPPINGS NACH WAHL +7

12€

CHIHUAHUA BURRITO

- RED BEET WEIZENTORTILLA MIT MEXICAN RICE, SCHWARZEN BOHNEN, GRILLGEMÜSE UND CHILI GEFÜLLET, SERVIERT MIT GUACAMOLE, SOUR CREAM UND PICO DE GALLO.
- MIT PULLED CHICKEN TINGA** +4
MIT WÜRZIGEM RINDER-HACKFLEISCH +3
MIT GEGRILLTEN GARNELEN +5

10€



ANTOJITOS EL REY

- TACO „SUIZA“**^{4,11} 4,5
MAIS-TORTILLA MIT PULLED CHICKEN TINGA ODER KINGKLIP FISCH, GUACAMOLE, PICO DE GALLO UND POBLANO CHILI SALSA.
- QUESADILLA**^{1,2} 4,5
WEIZEN-TORTILLA VOM GRILL MIT PULLED CHICKEN TINGA ODER RINDER-HACKFLEISCH.
- ENCHILADA „VEGETAL“**^{1,2,4} 4
MAIS-TORTILLA, GEFÜLLET MIT SCHWARZEN BOHNEN, PICO DE GALLO, SOUR CREAM UND MIT KÄSE GRATINIERT.
- ENCHILADA CON POLLO**^{1,2,4} 4,5
MAIS-TORTILLA MIT GEGRILLTER HÄHNCHENBRUST UND SCHWARZEN BOHNEN GEFÜLLET, DAZU SALSA VERDE, SOUR CREAM, KÄSE UND PICO DE GALLO.
- STEAK FAJITA TACO**^{4,11} 5,5
WEIZEN-TORTILLA MIT MARINIERTEN RINDERSTEAK-STRIPS, GUACAMOLE, SOUR CREAM, KÄSE, TOMATEN-RELISH UND GRILLGEMÜSE.
- CRISPY CORN TACO**^{1,2,4} 4,5
KNUSPRIGER MAIS-TACO MIT WÜRZIGEM RINDER-HACKFLEISCH ODER GEGRILLTER HÄHNCHENBRUST MIT CHEDDAR KÄSE UND TOMATEN-RELISH.
- TUNA TOSTADA**^{1,2,4} 6,5
KNUSPRIGE GEBACKENE MAIS-TORTILLA MIT MARINIERTEM THUNFISCH, ORANGENFILETS, CHIPOTLE CHILIS, AVOCADO, UND KORIANDER.
- ALBONDIGAS EN CHIPOTLE**² 4,5
SCHARFE HAUSGEMACHTE RINDFLEISCHBÄLLCHEN IN GESCHMORTER TOMATEN-CHIPOTLE-SAUCE.
- BUFFALO WINGS**² 5,5
UNSERE WÜRZIGEN CHICKEN WINGS MIT STAUDENSELLERIE UND BLUE-CHEESE-DIP.
- OAXACAN CHICKEN WINGS**^{1,2} 5,5
GEBACKENE HÄHNCHENFLÜGEL GLASIERT MIT LIMETTEN-TEQUILA-MARINADE UND SCHOKOLADIGER OAXACAN MOLE SALSA.
- BARBACOA SPARE RIBS**^{1,2} 5,5
SPARE RIBS MIT HAUSGEMACHTER CHIPOTLE-BBQ SAUCE.
- BEEF RIBS**^{1,2} 6
MIT COFFEE-PEPPER-BBQ SAUCE UND FRITTEN.



GRILLED

- CRISPYTACO „CHEESEBURGER“**^{1,2,4} 14,5
ZWEI KNUSPRIGE TACOSHHELLS MIT GEGRILLETM BURGERFLEISCH, CHEDDAR KÄSE, PICO DE GALLO, REIS, SCHWARZEN BOHNEN UND ETWAS SOUR CREAM.
- DURANGO BURGER**^{1,2,4} 14,5
200GR. BEEF BURGER, GUACAMOLE, PICO DE GALLO, CHIPOTLE CHILI UND QUESO FRESCO. **HOT**
- CHILI-CHEESEBURGER**^{1,2,4} 14,5
200GR. BEEF BURGER, CHEDDAR KÄSE, MOZZARELLA KÄSE, JALAPEÑOS, PINK ONIONS DAZU CAJUN FRITTEN.
- BLACKEND RIB EYE STEAK**^{1,2} 23
250GR. ENTRECOTE MIT KREOLISCHEN GEWÜRZEN GEGRILLT, COFFEE-BBQ-SAUCE, ROASTED CORN RELISH UND SÜSSKARTOFFEL-WEDGES.
- BLACKENED KINGKLIP FISCH**¹ 19
MIT MANGO-ANANAS-SALSA, GRILLGEMÜSE UND CAJUN REIS.

POSTRES

- FROZEN SALTY-PEANUTBUTTER PIE**^{1,2,4,11} 8
MIT MANGO, SAHNE UND KOKOS CHIPS.
- WARMER SCHOKOLADEN-MOLE-BROWNIE**^{1,2} 6
MIT SOUR CREAM UND GERÖSTETEN PECANÜSSEN.
- MASA CHURROS AUS MEXIKANISCHEM MAIS**^{1,2,4,11} 7
IN ZIMT-ZUCKER GEWÄLDET MIT VANILLEIS UND AHORN SIRUP.
- PANNA COTTA MEXICANA**^{1,2,11} 5

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Taurin, 8 mit Phosphat, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle.

